

TAPAKULTTUURISTA

A ALKOHOLIJUOMISTA

JAAKKO SUOLAHTI

ANTIIKIN VIINIAMFORAT JA VIINIKAUPPA

Viini oli antiikin aikana tärkein pöytäjuoma, jota valmistettiin ja kuljetettiin vuosittain miljoonia litroja. Mitään ei kuitenkaan ole säilynyt niistä lukuisista asiakirjoista, sopimuksista, tavaraluetteloista, kuiteista, rahtikirjoista, joita tuotannon ja kaupan yhteydessä on syntynyt. Jonkinlaisen käsityksen menetyksen suuruudesta saa lukiessaan Egyptin rikkatunkioilta löydettyjä, kuivassa ilmanalassa säilyneitä papyrusasiakirjoja. Niissä mainitaan välistä viininviljelyksestä ja -kaupasta. Egypti oli kuitenkin antiikin aikana etupäässä olutmaa, joten asiakirjat antavat vain kalpean kuvan viinin merkityksestä antiikin aikana.

Niinpä tutkijat ovat joutuneet turvautumaan toisenlaiseen, mykkiin, arkeologisiin lähteisiin. Koska viini on neste, vaatii se aina säilytys- ja kuljetusastian. Sellaisia tai sellaisten sirpaleita on löytynyt runsaasti, ja niiden perusteella voidaan päätellä melko paljon viininkäytön yleisyydestä ja viinikaupasta. Eri viinikaupungeilla oli erilaiset ja eri aineesta tehdyt kuljetusastiat, joten voidaan sanoa, mistä viini oli tuotu ja minä paikan viini oli suosituin. Lisäksi muut lähteet, ku-

ten piirtokirjoitukset, rahat ja kuvat antavat lisävalaistusta viinikauppaan. Onpa aivan viime vuosina merenalainen arkeologia löytänyt joukon täyteen lastattujen viinilaivojen uponneita hylkyjä.

Viinikaupan tutkiminen vaatii laajoja ja perusteellisia kaivauksia, koska vain jokaisen viiniastian sirpaleen talteenotto takaa sen, että saadaan selville tuottajien suhteellinen osuus. Tietenkään ei läheskään kaikkia viiniastioita ole säilynyt edes sirpaleina, mutta jos löydettyjen kappaleiden lukumäärä nousee satoihin tuhansiin, voidaan niiden perusteella päätellä melko tarkasti tuottajien suhteellinen merkitys, joskaan ei tuonin absoluuttista määrää.

Erittäin hyvän pohjan tällaiselle tutkimukselle tarjoavat amerikkalaisten kaivaukset Ateenan antiikin aikaisella torilla, agoraalla. Siellä on jokaikinen löytö otettu huolellisesti talteen, merkitty kortistoihin ja julkaistu. Mm. voi suuressa museossa, joka on sijoitettu entisöityyn antiikin pylväskäytävään, ihaila lukuisia viinikuljetusastioita, amforoita, jotka ovat peräisin eri puolilta Välimerä. Museossa kävijän avuksi on julkais-

tu sarja kansantajuisia kirjasia, joissa tehdään selkoa museoesineiden tieteellisestä merkityksestä ja samalla yritetään rekonstruoida palanen antiikin elämää. Tällainen on no 6, jossa *Virginia R. Grace* kertoo antiikin amforoista ja viinikaupasta. Selkeää esitystä elävöittävät lukuisat *Alison Frantzin* ottamat valokuvat. (*Amphoras and the Ancient Wine Trade. Excavations of the Athenian Agora, Picture Book No 6. American School of Classical Studies at Athens. Princeton 1961*)

Koko antiikin ajan käytettiin viininkuljetukseen ja osaksi varastoitumiseenkin amforaa. Se on kapeasuinen, suippokärkinen n. 70—80 cm korkea saviastia, joka vetää n. 26 litraa. Nimensä se on saanut kahdesta suun molemmin puolin olevasta korvasta, joista sitä kannettiin. Kuljetuksen aikana amforat ladottiin limittäin vaakasuoraan asentoon, varastossa ne seisovat kallallaan toistensa varassa, tai niiden terävä kärki työnnettiin pehmeään maahan. Vain Syyriassa ja Egyptissä, joissa viini juotiin sekoittamattomana, tuotiin amfora suoraan pöytään ja siitä juotiin kulmapillillä, kuten me saatamme juoda mehua. Sitä varten tehtiin silloin erityinen jalusta puusta tai savesta, jotta se saattoi seisoa pystyasennossa terävä alapää jalustan renkaan sisässä. Kreikassa ei jalustaa tarvittu, koska viini kaadettiin amforasta aina suureen sekoitusmaljaan, kraateriin, johon lisättiin vesiruukusta, hydriasta runsaasti vettä. Viinin valmistus taas tapahtui suurissa satojen litrojen vetoisissa, pyöreissä saviastioissa, ns. pithoissa, joissa rypälemehu kävi viiniksi. Sen sijaan Itämaila viini saatettiin valmistaa amforoissakin.

Kaanaalaiset, foinikialaisten esi-isät nykyisen Libanonin rannikolla ovat luultavasti keksineet amforan, sillä esim. Ugaritista on löydetty valtava määrä varastoituja viiniamforoita, joita tavataan myös pronssikauden kaanaalaisissa haudoissa. Käytännöllinen astiatyyppi levisi nopeasti naapurikansojen keskuuteen. Eräs 14. vuosisadan egyptiläinen maalaus esittää, miten voitokkaat egyptiläiset toivat varastoihinsa voiton-saaliina kaanaalaisia amforoita täynnä hunajaviiniä, suitsutusta, oliiviöljyä jne., kuten hieroglyfiteksti kuvien vieressä kertoo. Amforoita käytti myös Jaakob lähettäessään Joosefille maan parhaita tuotteita, hunajaa, mausteita, myrrhamia ja pähkinöitä.

Kaanaalaisia amforoita on pronssikauden lopulla tavattu myös Kreikasta, Mykenasta jopa Ateenastakin.

Nimi esiintyy jo ennen vuotta 1200 eKr. kreikankielisissä lineaari-B kirjoituksella laadituissa tauluissa, joita on löydetty mm. Nestorin hallitsemasta Pyloksesta. Eipä ihme, että Homeroskin, joka kuvaa tuota aikaa tuntee amforan:

"Vaan kotisuojiin nyt mene, seuraan käy kosijoitten, valmiiks sääliös siell' eväsastiat, viiniä täyteen ruukut korvakkaat, yty urhojen, jauhetut ohrat, säkkeihin lujanahkasiin,"

neuvoo Pallas Athene Odysseuksen poikaa Telemachosta, joka lähtee Pylokseen kyselemään kadonnutta isäänsä (*Odysseia* 2:288—291).

Homeroksen runojen syntyessä n. 700:n vaiheilla eKr. oli amfora levinnyt viiniastiana yli koko kreikkalaisen maailman, joka käsitti koko Välimeren piirin. Kreikkalaiset olivat oppineet tuntemaan sen Egyptissä, jossa oli faaraoitten palveluksessa paljon kreikkalaisia palkkasotureita, tai foinikialaisten kauppiaiden välityksellä. Egyptiläiset, jotka valmistivat viininsä amforoissa, olivat alkaneet varustaa astiat sinetillä, joka takasi viinin laadun ja kertoi samalla, mistä viini oli peräisin ja kuinka vanhaa se oli. Kreikkalaiset omaksuivat tavat, joka on jatkunut nykyaikaan asti, vaikka savi-amfora on muuttunut lasipulloksi. Etenkin ne valtiot, jotka tuottivat laatuviiniä, kontrolloivat ankarasti viinin laadun. On säilynyt marmoriin hakattuna suurin osa laista, joka jo viidennellä vuosisadalla antoi tarkat määräykset viinintuottajille ja -kauppiaille Thasoksessa siitä, miten amforat oli varustettava valtion sinetillä, kun laatu oli tarkastettu. Jokainen amfora veti tarkalleen saman määrän, sillä vaakaajat koettivat virallisella reikäpöydällä, joka on säilynyt, että astian ympärysmitta ja korkeus olivat säädetty. Ateenan agoralta onkin löydetty koko joukko thasoslaisten amforoita, joiden kädensijassa on jousella ampuva Herakles, thasoslaisten kuuluisa esi-isä. Vastaavasti rhodoslaiset leimasivat kermanväriset amforansa auringonjunnala Helioksen, tai ruusun (rhodos) kuvalla jne. Muita kuuluisia viinikaupunkeja, joiden amforoita on löydetty Ateenasta, ovat Lesbos, Khios, Knidos, Kos, Paros Aigean meren saaristossa, Mustan meren kaupungit, kuten Khersonesos, Sinope ja Olbia, Afrikan Karthago, Espanjan Emporiae, Ranskan Massalia sekä Etelä-Italian ja Sisilian viinikaupungit, Syrakusai, Eryx, Tarentum, Ischia.

Koska Ateenan agoralta löydetty amforat, joista

40 000 voidaan identifioida, jakaantuvat yli tuhannen vuoden ajalle, voidaan tutkia myös viinintuonnin kehitystä. Luonnollisesti suurin osa viinistä tuli aina läheisiltä suurilta viinialueilta, koska kuljetuskustannukset muodostivat huomattavan osan hinnasta. Ateenan amforoista kaikkiaan 65 % on peräisin Knidoksesta Vähän-Aasian rannikolta, josta oli mukava halpa purjehdus perille ja jossa tuotettiin suuret määrät halpaa ja silti hyvää ruokaviiniä. Samasta syystä Aleksandrian identifioiduista 90 000 leimasta kokonaista 85 % on peräisin Rhodoksesta, lähimmästä viinisatamasta. Luultavasti Attika ja läheinen Boiotia sekä Euboiat tuottivat vielä enemmän ruokaviiniä Ateenan tarpeiksi, mutta se kuljetettiin perille nahkaleileissä, jotka eivät ole säilyneet.

Pidoissa sen sijaan käytettiin makeaa laatuviiniä, jota tuotiin Khioksesta, Thasoksesta ja monesta muusta kuuluisasta viinikaupungista.

Viiniamforoiden jakautuminen eri aikoina kuvastaa uskollisesti omalta osaltaan Kreikan historiaa, joka taas auttaa ajoittamisessa. On luonnollista, että Persialaissota (500—449) ensin katkaisi kauppasuhteet Vähän-Aasian kreikkalaisiin siirtokuntiin, jotka kuitenkin vapautuivat sen aikana ja alkoivat jälleen käydä kauppaa Ateenan kanssa. Peloponnesolaissodan aikana (431—404) katkesivat kauppasuhteet Spartaan ja sen liittolaisiin kuten Korinttiin ja Etelä-Italian doorilaisiin siirtokuntiin. Aleksanterin sotaretket 334—323 avasivat idässä uusia markkinoita, jotka hänen valtakuntansa hajottua vuoroin sulkeutuivat, vuoroin avautuivat aina sen mukaan, olivatko ne Ateenan kanssa hyvissä vai huonoissa väleissä. Esim. Rhodoksen 800:n amforaleiman ajoitus vuosiin 220—180 eKr. on mahdollista, koska vain silloin suhteet sen ja Ateenan välillä olivat hyvät. Karthagolaisten amforoiden taas täytyy olla ajalta ennen vuotta 146 eKr., jolloin kaupunki hävitettiin. Myös Rooman vallankasvu näkyy selvästi italialaisten amforoiden lisääntymisessä, mitä pitemmälle ajassa tullaan.

Ajoitusta auttaa se, että samankin kaupungin amforoiden muoto on vaihdellut eri aikoina. Tutkimalla muita samassa löytökerroksessa olleita esineitä, joiden ajoitus tunnetaan, esim. rahoja, on onnistuttu luomaan kronologinen typologia tärkeimpien viinikaupunkien amforoille. Lisäksi voidaan selvästi erottaa toisistaan kolme löytökerrosta, joita erottavat 480 persialaishä-

vityksen, 86 Sullan hävityksen ja 267 jKr. herulihävityksen jättämät tuhakerrokset.

Luonnollisesti löytökerrosten tutkiminen ja ajoittaminen vaatii varovaisuutta, sillä ne eivät suinkaan aina ole vaaka-suorat. Lisäksi amforoita on käytetty täytemaana, esim. kaivojen renkaiden ympärillä, tai niistä on tehty vesiruukkuja. Herodotos esim. kertoo seuraavaa (III, 6—7): "Nyt tahdon mainita jotain, jonka harvat Egyptissä käyneet ovat vaarin ottaneet. Egyptiin tuodaan kahdesti joka vuosi koko Hellaasta ja lisäksi Foinikiasta saviastioita täynnä viiniä, mutta kuitenkin ei siellä sanalla sanoen ole nähtävissä yhtä ainoaa tyhjää viiniruukkuja. Mihin siis — kysyttäneen — ne joutuvat? Senkin tahdon ilmoittaa. Jokaisen kunnan esimiehen täytyy omasta kaupungistaan koota kaikki saviastiat ja viedä ne Memfiseen, ja Memfiistä täytyy ne toimittaa juuri äsken mainittuihin Syyrian erämaihin ja täyttää vedellä. Siten Egyptiin tulleet ja siellä tyhjennetyt astiat tuodaan Syyriaan ennestään siellä olevien lisäksi. Tällaisen pääsyn Egyptiin persialaiset järjestivät, varustamalla yllä mainitulla tavalla taipaleen vedellä, heti kun olivat ottaneet haltuunsa Egyptin (525)." Arkeologinen materiaali siis osoittaisi, ettei Egyptiin vuoden 525 jälkeen tuotu viiniä, mutta Herodotoksesta tiedämme, ettei näin ole, vaan amforat on viety vesiaastioina pois.

Amforoita saatettiin käyttää moneen muuhunkin tarkoitukseen, jolloin ne joutuivat ajoituksen kannalta "väärään" paikkaan. Herodotos kertoo, miten fakilaiset käyttivät sodassa amforoita hyväkseen (VIII, 28):

"Ja heidän maahansa hyökänneelle ratsuväelle taas he tuottivat korvaamattoman vaurion. He tekivät näet Hyampoliin kohdalla olevaan solaan suuren kaivannon, asettivat siihen tyhjiä ruukkuja ja loivat niiden päälle maata sekä tekivät sen muun paikan näköiseksi. Sitten he asettuivat ottamaan vastaan tessalialaisten hyökkäystä. Kun nyt nämä, muka tallatakseen fokalaiset maahan, ajaa karauttavat näitä vastaan, suistuivat he ruukkuihin. Ja siinä taittoivat hevoset jalkansa." Tietenkään Hyampoliin kaivannosta löydetty lukuisat ruukut eivät osoita, että autiolla paikalla olisi kerran ollut runsaasti viiniä käyttävää asutusta.

Ruukkujen sirpaleet muodostavat siis hyvän pohjan tutkittaessa viininvientiä, mutta niiden oikea tulkinta vaatii kaiken mahdollisen lisäaineen hyväksikäyttöä. Parhaiten tällainen tutkimus onnistuu siellä, missä kai-

vetaan esille tunnetun kaupungin rauniot, sillä silloin tarjoavat kirjalliset lähteet tavallisesti runsaasti lisätukea. Antiikin viinikaupan tutkimisessa on vielä runsaasti kiintoisia tehtäviä. Ei edes Rooman "Monte Testaccio", ruukunsirpaleista vuosisatojen kuluessa koostunutta 40 metrin korkuista vuorta ole koskaan

systemaattisesti kaivettu. Ja kuitenkin tehtävä olisi suhteellisen helppo, sillä jokaisen amforan toisessa kädensijassa on viinintuottajaliikkeen merkki. Niiden perusteella olisi helppoa laskea tuonnin absoluuttinen ja relatiivinen laajuus ja tuojien maantieteellinen jakaantuminen eri aikoina.